

il Cibo delle Alpi
...custode della biodiversità

i Sentieri del gusto



16^a edizione

da Agosto a
Novembre 2016



PARCO NAZIONALE
ValGrande



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

PARCO NAZIONALE VALGRANDE

GRUPPO CULTURALE LE DONNE DEL PARCO



Prefazione

È con vivo piacere che scrivo questa breve introduzione alla 16ª edizione de “I Sentieri del Gusto”; una manifestazione che - nel panorama delle iniziative del Parco Nazionale Val Grande - può essere certamente considerata “una grande classica”.

Quello che il Parco propone anche quest’anno è un “viaggio” attraverso luoghi e sapori che - io credo - deve essere affrontato con lentezza, assaporandone ogni istante.

Alla degustazione dei prodotti associate una visita ad una località, visitate un’azienda agricola, la bottega di un artigiano, dormite una notte in uno dei paesi del Parco se venite da lontano; se potete muovetevi a piedi, in bicicletta, in treno.

Il prodotto scelto quest’anno è la farina di mais un elemento “povero” che ha costituito la base dell’alimentazione per intere generazioni di montanari e che oggi - grazie alla tenacia ed alla lungimiranza di alcuni produttori locali - sta vivendo un periodo di grande, meritata fortuna.

Per finire un ringraziamento alle Donne del Parco, splendide testimonial dell’iniziativa, ai ristoratori, al personale del Parco, nonché alle realtà territoriali che con il loro patrocinio condividono i valori della nostra rassegna, quindi a tutti coloro che, con passione, entusiasmo e dedizione rendono possibile anche quest’anno “I Sentieri del Gusto”.

Il Presidente del Parco Nazionale Val Grande
Massimo Bocci

La farina di mais

Ingrediente principale del Piatto del Parco

Il Parco Nazionale Val Grande è una terra ricca di boschi, valli, rocce, fiumi, sentieri e paesaggi unici. È una terra accogliente, ricca di risorse culturali e umane, e tantissime tradizioni enogastronomiche genuine, naturali e cariche di sapori.

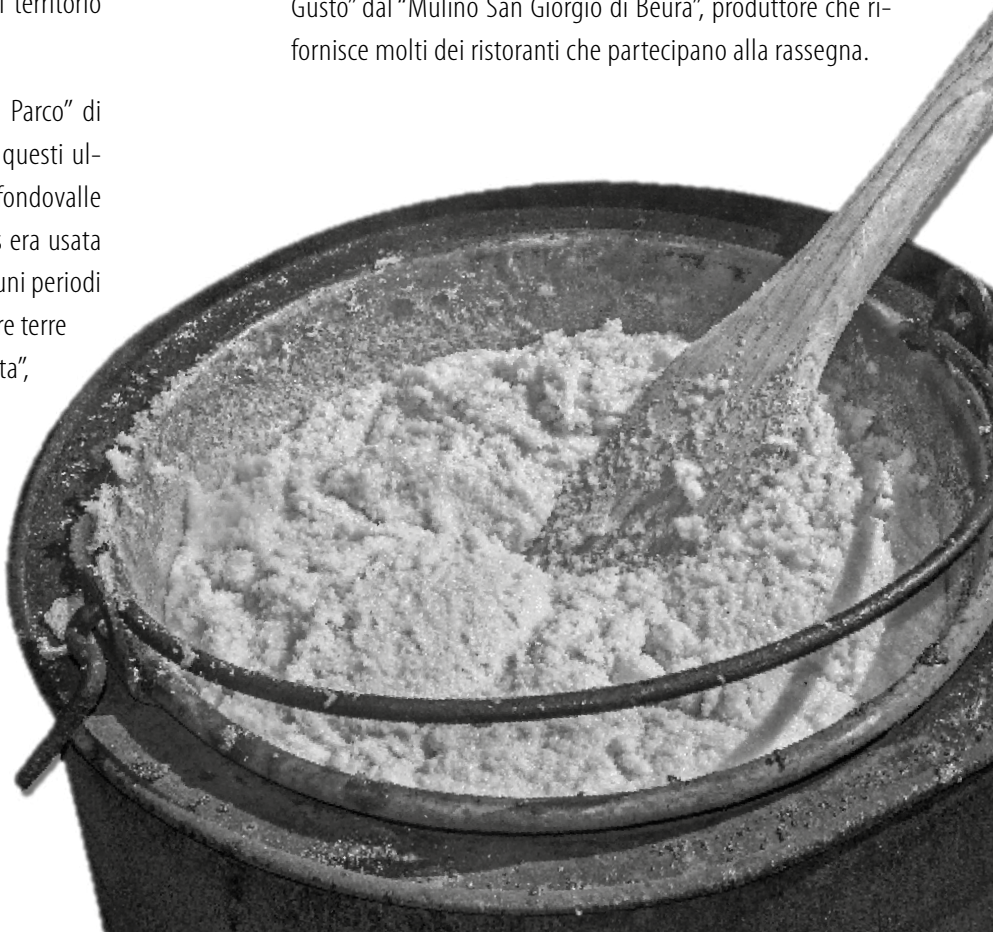
Nel segno della continuità si prosegue nell'individuazione di piatti della tradizione che possano poi essere presentati ai propri clienti dai ristoratori locali. Lo scopo della rassegna, oltre alla valorizzazione dei prodotti tipici, è infatti la scoperta dell'ambito culturale, sociale e ambientale del territorio del Parco Nazionale Val Grande.

L'ingrediente principale scelto per il "Piatto del Parco" di quest'anno è la farina di mais, un cereale che in questi ultimi anni è tornato a ricoprire alcuni campi del fondovalle ossolano, da Ornavasso a Beura. La farina di mais era usata nel passato per fare la polenta, pietanza che in alcuni periodi dell'anno era consumata dalle genti di queste aspre terre a colazione, pranzo e cena. "Polenta, sempre polenta", così raccontano gli anziani dei paesi a ricordo dei tempi in cui la povertà per secoli ha contraddistinto la vita delle popolazioni alpine. Polenta che a Beura Cardezza, Comune del Parco, è tornata protagonista della gastronomia locale con una farina di granoturco integrale coltivata in Ossola evitando l'utilizzo di concimi e antiparassitari. Il progetto "Polenta di Beura" contribuisce al recupero di varietà antiche di mais, che da ormai troppi anni sono a serio rischio di estinzione, destinando ogni anno alcuni

campi alla sperimentazione di varietà non ibride, al fine di costituire una banca del germoplasma a salvaguardia della biodiversità del pianeta.

I 24 esercizi partecipanti alla rassegna proporranno pertanto almeno una portata che preveda l'utilizzo di farina di mais e ospiteranno, in occasione della serata, alcune componenti del comitato de "Le Donne del Parco" che cureranno l'intrattenimento degli ospiti e l'allestimento dei locali secondo usi e costumi tradizionali.

Ad ogni partecipante, inoltre, verrà offerto un sacchetto di farina di mais confezionato appositamente per "I Sentieri del Gusto" dal "Mulino San Giorgio di Beura", produttore che rifornisce molti dei ristoranti che partecipano alla rassegna.



Elenco dei partecipanti

- **Azienda Agricola Corte Merina - 21 agosto**
Località Merina - Cicogna, Cossogno (Comune del Parco)
Tel. 0323 1975164
- **Ristorante Griglia di Tano - 25 agosto**
Via Fondotoce 1 - San Bernardino Verbano (Comune del Parco)
Tel. 340 7376559
- **Trattoria Al Circolo - 28 agosto**
Via Marconi 4 - Caprezzo (Comune del Parco) Tel. 320 3349254
- **Circolo Fratellanza - 3 settembre**
Via Roma 5 - Intragna (Comune del Parco) Tel. 0323 409162
- **Rifugio A. Fantoli C.A.I. Pallanza - 10 settembre**
Alpe Ompio - S. Bernardino Verbano (Comune del Parco)
Tel. 340 5783883
- **Rifugio Parpinasca - 11 settembre**
Loc. Alpe Parpinasca - Trontano (Comune del Parco)
Tel. 349 2127830
- **Ristorante Piemonte Da Sciolla - 16 settembre**
Piazza Convenzione 4 - Domodossola Tel. 0324 242633
- **Azienda Agrituristica Il Monterosso - 18 settembre**
Via al Monterosso Località Cima - Verbania Tel. 0323 556510
- **Circolo F. Cavallotti - 25 settembre**
Piazza Mugnana - Cicogna, Cossogno (Comune del Parco)
Tel. 366 3995052 347 0834837
- **Agriturismo Ai Miller - 1 ottobre**
Via al Cotonificio 28 - Verbania Trobaso Tel. 0323 571574
- **Trattoria Stazione - 2 ottobre**
Piazza Paolo Ferraris 10 - Trontano (Comune del Parco)
Tel. 0324 37058
- **Hotel Ristorante Del Vecchio Borgo - 7 ottobre**
Piazza Chiesa 7 - Vogogna (Comune del Parco) Tel. 0324 87504
- **Hotel Ristorante Miramonti - 8 ottobre**
P.le Diaz 3 - Santa Maria Maggiore (Comune del Parco)
Tel. 0324 95013
- **Circolo Operaio ACLI - 9 ottobre**
Via Premosello 16 - Colloro, Premosello Ch. (Comune del Parco)
Tel. 0324 88194 - 348 3856791
- **Hotel Ristorante Belvedere - 14 ottobre**
Isola Pescatori - Stresa Tel. 0323 32292
- **Circolo Cooperativo - 15 ottobre**
Via Maggiore 24 - Ramello, Cambiasca Tel. 0323 559123
- **Trattoria La Motta - 21 ottobre**
Piazza Fontana 16 - Domodossola Tel. 0324 481041
- **Ristorante Isolino - 28 ottobre**
Piazza San Vittore 3 - Verbania Intra Tel. 0323 53897
- **Ristorante Toscano Da Dino - 30 ottobre**
Via Cominazzini 20 - Candoglia, Mergozzo Tel. 0323 880110
- **Ristorante La Tavernetta - 6 novembre**
Via S. Vittore 22 - Verbania Intra Tel. 0323 402635
- **Antica Osteria Il Monterosso - 10 novembre**
Via Troubetzkoy 128 - Verbania Suna Tel. 0323 506056
- **Locanda Pizzeria Marconi - 12 novembre**
Via dell'Unione 45 - Vocogno, Craveggia Tel. 0324 98007
- **Ristorante Taverna del Mago - 18 novembre**
Viale G. Azari 94 - Verbania Pallanza
Tel. 0323 505444 333 5831604
- **Ristorante La Batùa - 26 novembre**
Alpe Segletta - Via Giulio Pastore - Aurano (Comune del Parco)
Tel. 338 2832220

I pranzi e le cene dovranno essere prenotati preferibilmente 48 ore prima direttamente presso i ristoranti.

L'organizzazione non si ritiene responsabile di eventuali variazioni del programma e dei menù.

Azienda Agricola Corte Merina

Località Merina - frazione Cicogna - Cossogno
Tel. 0323 1975164 info@cortemerina.it
www.cortemerina.it

21 AGOSTO a PRANZO

Menu

Antipasto con affettati nostrani e formaggi caprini

Crespelle di farina di mais
con verdure dell'orto ed erbe selvatiche

Polenta rustica con spezzato di capra
(Piatto del Parco)

Crostata di frutti di bosco

Acqua di fonte
Colline Novaresi (¼ di vino rosso)

Euro 25

Produttori - Formaggi di capra freschi e stagionati, salumi e carni di capra, farina di mais: Azienda Agricola Corte Merina, Cossogno
Vino: Azienda Agricola Terrini, Maggiora (NO)

Ristorante Griglia di Tano

Via Fondotoce 1 - San Bernardino Verbano
Tel. 340 7376559 magnoliemmva@libero.it
www.parks.it/ris/griglia.di.tano

25 AGOSTO a CENA

Menu

Battuta di fassona piemontese avvolta nel lardo nostrano
con carpaccio di funghi porcini e crostini di pane di Coimo
Violino di Magognino con noci, miele e mirtilli delle nostre valli

Risotto sfumato al Cortese con funghi porcini, croccantini
di pancetta tesa e scaglie di tometta dell'Alpe
Gnocchi di castagne in salsa delicata di formaggio Quarata

Tagliata di scottona cotta sulla pietra ollare
con funghi porcini e patate al cartoccio
Brasato di cervo al Barbera con polenta e mele fritte
(Piatto del Parco)

Mousse ai frutti di bosco con biscotti fatti in casa

Caffè

Acqua microfiltrata
Dolcetto o Nebbiolo o Cortese (1 bottiglia ogni due persone)

Euro 35

Produttori - Salumi: FG di Ferraris Giovanni, Magognino Stresa
Carni: Azienda Agricola di Fabio Alessandro, Masera - Riso: Riso Salsa, Varallo Pombia (NO) - Formaggi: Azienda Agricola Della Piazza Marina, Cosasca di Trontano - Farina di Mais: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza - Gnocchi: Pastificio Ossolano, Malesco - Pane: Panificio Conti, Coimo di Druogno - Vini: Cantine Rogiotto, Boca (NO)

Trattoria Al Circolo

Via Marconi 4 - Caprezzo
Tel. 320 3349254 - circolodicaprezzo@yahoo.it
www.parks.it/ris/circolo.di.caprezzo

28 AGOSTO a PRANZO

Menu

Cestino salato alle verdure
Crostino di farina di mais con fagioli rossi e salsiccia
Affettati misti

Risotto alle mele e noci
Strozzapreti manzo e funghi

Filettino di maiale all'erba cipollina su tortino
di farina di mais al taleggio (Piatto del Parco)

Crostatina all'ananas

Acqua minerale Fonte Lisiel Crodo
Barbera d'Asti e Chardonnay del Piemonte

Euro 25

Produttori - Riso e farina di mais: Premiata Ditta Uccelli, Verbania
Salumi e formaggi: FG di Ferraris Giovanni, Magognino Stresa
Frutta e verdura: Ortofrutta Colombo, Verbania Possaccio

Circolo Fratellanza

Via Roma 5 - Intragna
Tel. 0323 409162 - kiracaretti@gmail.com
www.parks.it/ris/circolo.fratellanza.csa

3 SETTEMBRE a CENA

Menu

Tartare di bovino piemontese
Segale di Ramello con lardo e miele di Intragna
Sformatino di polenta e funghi con crema di toma

Crespelle porri ricotta e noci

Coda di manzo arrosto con cime di rapa e patate
Bocconcini di cinghiale con polenta tradizionale e in "frescul"
(Piatto del Parco)

Tagliere di formaggi con miele e marmellata di castagne

Budino della nonna
Torta del pane

Caffè

Acqua minerale Fonte Lisiel Crodo
Barbera del Piemonte

Euro 30

Produttori - Miele: Azienda Agricola Irene Lomazzi, Intragna
Farina di Mais: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza - Pane: Panificio
Antonini, Ramello di Cambiasca - Formaggi: Latteria Antigioriana,
Crodo - Vini: Azienda Agricola I Somelieri, Canelli AT

Rifugio Antonio Fantoli C.A.I. Pallanza

Alpe Ompio - San Bernardino Verbano
Tel. 340 5783883
info@rifugiofantoli.it www.rifugiofantoli.it/it

10 SETTEMBRE a CENA

Menu

Aperitivo di benvenuto
Antipasto assortito di salumi e formaggi ossolani

Risotto ai funghi Porcini

Polenta di Beura, Bocconcini di Cinghiale
con funghi (Piatto del Parco)
Polenta Concia

Crostata della casa ai frutti di bosco

Acqua di fonte
Barbera d'Asti Azienda Agricola Cascina Vigna
(¼ l a persona)

Euro 25

Produttori - Formaggi: Azienda Agricola Della Piazza Marina, Cosasca di Trontano - Carni e salumi: Azienda Agricola Pollini Mariangelo, Trontano - Farina di mais: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza
Vino: Azienda Agricola Cascina Vigna Costigliole D'Asti (AT)

Rifugio Parpinasca

Località Alpe Parpinasca - Trontano
Tel. 349 2127830 cooplacoccinella@gmail.com
www.lacoccinellavb.com www.bedandtrek.eu

11 SETTEMBRE a PRANZO

(solo in caso di beltempo)

Menu

Antipasto con salumi ossolani e tortino di ortiche

"Frigai" con panna fresca (Piatto del Parco)
Selezione di formaggi dell'Alpe Parpinasca e Cosasca
con assaggi di delizie di campo

Torta di mirtilli del Tignolino

Caffè

Acqua di sorgente di Parpinasca
1 bicchiere di Munaloss Cantine Garrone
Pane di segale ossolano

Euro 18

Produttori - Farina di Mais: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza
Salumi: Macelleria Berini, Beura Cardezza - Latte e Formaggi: Azienda Agricola Della Piazza Marina, Cosasca di Trontano - Vino: Cantine Garrone, Domodossola

Ristorante Piemonte Da Sciolla

Piazza Convenzione 4 - Domodossola
Tel. 0324 242633 rist.sciolla@gmail.com
www.ristorantedasciolla.com

16 SETTEMBRE a CENA

Menu

"Salamitt e castagne"

Mortadella ossolana con crostoni di mais e papavero
Salsiccia, cipolle e polenta
Nido di mais con uovo di quaglia fonduta di Ossolano
di Latteria e semi di rosolaccio (Piatto del Parco)

Ris in prisun
Polenta di patate ossolane, grano saraceno
in salsa porri e funghi

Polenta di Beura e funghi trifolati
Vassoio "oro bianco" d'Alpeggio 2016

Balott di polenta "dulza"

Caffè
Biscotti di Meliga

Acqua minerale Vigezzo Fonte Alpia
Ossolano Rosso 2015 Cantine Garrone
Bianco delle Colline Novaresi 2015
Ghemme DOCG 2010

Euro 38

Produttori - Farina di mais: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza
Salumi: Laboratorio di trasformazione Carni Berini Giorgio, Beura
Cardezza - Formaggi: Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello
Chiovena, Latteria Sociale Antigioriana di Crodo Società Agricola
Crodo, Azienda Agricola Giuseppe De Giuli, Crevoladossola, Azienda
Agricola Francesca Negrini, Trontano Alta Azienda Agricola Otten
Ghesine, Montecrestese - Ortaggi: Azienda Agricola Patrone Elisa,
Domodossola - Dolci da forno: Pasticceria A. Doria, Domodossola
Vini: Cantine Garrone, Domodossola, Azienda Vitivinicola Anzivino,
Gattinara, Azienda Agricola Platinetti, Ghemme

Azienda Agrituristica Il Monterosso

Via al Monterosso Località Cima - Verbania
Tel. 0323 556510 info@ilmonterosso.it
www.ilmonterosso.it

18 SETTEMBRE a PRANZO

Menu

Aperitivo di benvenuto

Trancetti di pane nero alle noci al lardo e miele di castagno
Tagliere di salumi alla moda della nostra fattoria
Le cipolle rosse all'agretto del Monterosso
Falde di peperoni in bagna cauda
Torta salata alle verdure e toma

Risotto ai Funghi Porcini

Polenta cotta su fuoco a legna alle erbe fini di montagna
Bocconcini di Vitellone Nostrano
Salsiccia stufata ai funghi (Piatto del Parco)

Ciambella di Mais

Acqua microfiltrata
Primigenia Rosso

Euro 30

Produttori - Marmellata, salumi, verdure, carne: Azienda Agricola
Il Monterosso, Verbania - Farina di mais: Mäalo della Colonia Walser
di Ornavasso prodotta da Lavarini Flavio, Ornavasso - Pane: Panificio
Crosta, Verbania - Vino: Cantine Cantalupo, Ghemme

Circolo F. Cavallotti

Piazza Mugnana - Frazione di Cicogna Cossogno
Tel. 366 3995052 - 347 0834837 federico.mazzoleni@gmail.com
<http://www.parks.it/ris/circolo.arci.cavallotti/>

25 SETTEMBRE a PRANZO

Menu

Antipasti di salumi nostrani
Fior di bresaola con caprino
Primo sale di capra con pere
Bruschette con zola e noci e battuto di lardo

Crespelle di farina di mais con zucchine e formaggio
(Piatto del Parco)

Bocconcini di cinghiale con polenta grigliata

Spiedini golosi alla frutta

Sbriciolata di mais con crema ciocco

Caffè

Acqua di fonte
Barbera d'Asti Agricola Cascina Vigna

Euro 28

Produttori - Salumi: Macelleria Simonetta, Beura Cardezza

Farina di mais: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza

Formaggi: Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovena

Vino: Azienda Agricola Cascina Vigna, Costigliole d'Asti (AT)

Agriturismo Ai Miller

Via al Cottonificio 28 - Verbania Trobaso
Tel. 0323 571574 agriturismomiller@gmail.com
www.agriturismoaimiller.it

1 OTTOBRE a CENA

Menu

Tagliere della fattoria
con pane di segale della Valle Intrasca
Tortino tiepido ai porri
Uova farcite
Verdure in agrodolce

Gnocchi di patate al ragù di carne

Polenta concia alla piemontese (Piatto del Parco)
Tapelucco di castrato

Bocconcini di vitellone in umido con verdure dell'orto
Coniglio al forno alla cacciatore
Polenta cotta su fuoco a legna

Crostata ai fichi rossi

Caffè
Digestivo alle erbe della Val Grande

Acqua minerale Vigizzo Fonte Alpia
Barbera d'Asti, Azienda Agricola Brondolo

Euro 25

Produttori - Pane: Panificio Antonini, Ramello di Cambiasca

Farina di mais: Mäalo della Colonia Walser di Ornavasso
prodotta da Lavarini Flavio, Ornavasso - Carni e ortaggi: Azienda
Agricola Ai Miller, Verbania - Vino: Azienda Agricola Brondolo,
Cortiglione d'Asti (AT)

Trattoria Stazione

Piazza Paolo Ferraris 10 - Trontano
Tel. 0324 37058 info@bartrattoriastazione.it
www.bartrattoriastazione.it

2 OTTOBRE a PRANZO

Menu

Culatta di Trontano, filetto e lonzino di maiale stagionato
con orticello agrodolce di stagione e burro nostrano aromatico
Torta salata con ricotta vaccina

Gnocchetti di polenta con salsa alla zafferano di Trontano
(Piatto del Parco)

Crostone di polenta con ragù nostrano (cervo e maiale)
Funghi trifolati e insalata dei prati

Assaggi di formaggi di mucca e capra

Torta di polenta e latte

Caffè

Acqua minerale Sparea Val Pellice (TO)
Munaloss Cantine Garrone
Margherita Piemonte Barbera DOC Cantine Garrone

Euro 40

Produttori - Salumi: Azienda Agricola Pollini Mariangelo, Greggio Trontano - Formaggi: Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovenda, Azienda Agricola Luca Marta, Premia, Azienda Agricola Leonardo Viscardi, Trontano, Formaggio di Capra: Azienda Agricola Marisa Cottini, Premosello - Erbe aromatiche: Consorzio Erbabona, Crodo - Farina di mais: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza
Zafferano: Azienda Agricola Gioele Zaccheo, Trontano
Vini: Cantine Garrone, Domodossola

Hotel Ristorante Del Vecchio Borgo

Piazza Chiesa 7 - Vogogna
Tel. 0324 87504 albristvecchioborgo@virgilio.it
www.ristorantevecchioborgo.it

7 OTTOBRE a CENA

Menu

Tegole di mais con tartare di manzo ai funghi
Tartina di mais bianco e mousse di merluzzo

Ravioli alla polenta al grasso d'Alpe
(Piatto del Parco)

Filetto di coregone in umido
Polenta bianca grigliata
Sorbetto

Bocconcini di cervo in letto di polenta

Caprino dell'Ossola con confettura di fragole,
aceto balsamico e rosmarino

Torta di mele e farina di mais

Caffè

Acqua minerale
Barbera d'Asti Cantine Castelvechio
Roero Arneis DOCG Cantine Arione

Euro 40

Produttori - Carni: Macelleria Simonetta, Beura Cardezza
Farina di mais: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza
Formaggi: Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovenda
Vini: Roero Arneis DOCG, Arione Castiglione Tinella CN, Barbera d'Asti Cantine Castelvechio Farigliano CN

Hotel Ristorante Miramonti

P.le Diaz 3 - Santa Maria Maggiore
Tel. 0324 95013 info@almiramonti.com
www.almiramonti.com

8 OTTOBRE a CENA

Menu

Variazione di "Croute au fromage"

Polenta cuncia del terzo millennio
(Piatto del Parco)

Lonzino di cinghiale alla maggiorana
con cestino di verdure

Assaggi di formaggi delle Valli Ossolane
con la Cugnà di Borgomonti

Millefoglie "Bramata"

Caffè vigezzino
Digestivo San Giacomo Distilleria Monterosa

Acqua Minerale Vigezzo Fonte Alpia
Colline Novaresi Luce Azienda Agricola Grossini
Tarlapp Cantine Garrone
Munaloss Cantine Garrone

Euro 38

Produttori - Formaggi: Latteria Antigoriana, Crodo
Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovenda - Composte:
Borgo Monti, Premosello Chiovenda - Pane: Panificio Conti, Coimo di
Druogno - Farina di mais: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza
Carni: Macelleria Ceschi di Altomonte Sebastiano, Domodossola
Vini: Colline Novaresi Luce Azienda Agricola Grossini, Suno (NO)
Tarlapp e Munaloss Cantine Garrone, Domodossola
Digestivo San Giacomo, Distilleria Monterosa, Piedimulera

Circolo Operaio ACLI

Via Premosello 16 - Frazione di Colloro Premosello Chiovenda
Tel. 0324 88194 348 3856791
info@circolodicolloro.it www.circolodicolloro.it

9 OTTOBRE a PRANZO

Menu

Tabiùal di affettati nostrani con composte sottolio
Basola di polenta accompagnata da salumi cotti
(Piatto del Parco)
Fragai con fiocchi di latte e mascarpa

Quadrifoglio di formaggi in un letto di foglie di pannocchie
con abbinamento di composte

Crostata ai frutti di bosco servita con un filtrato dolce

Caffè
Acqua Valverde Monterosa, Cantine Garrone
Munaloss e Filtrato Dolce, Cantine Garrone

Euro 32

Produttori - Composte: Borgo Monti, Premosello Chiovenda
Farina di mais: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza - Formaggi caprini:
Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovenda - Salumi e
carni: Macelleria Berini, Beura Cardezza - Vini: Munaloss e Filtrato
Dolce Cantine Garrone, Domodossola

Ristorante Belvedere

Isola Pescatori - Stresa
Tel. 0323 32292 info@belvedere-isolapescatori.it
www.belvedere-isolapescatori.it

14 OTTOBRE a CENA

Menu

Antipasto del Pescatore
(composto da quattro assaggi di pesce di lago)

Tortello verde farcito con gardon in salsa all'Arneis e zafferano
Risotto mantecato ai porcini e robiola

Trancio di lucioperca in crosta di mais con crema di sedano rapa
(Piatto del Parco)

Tortino di farina di mais (fioretto) con frutta secca
e crema all'arancia

Acqua minerale
Roero Arneis Cantina Marsaglia
Nemesi Anzivino Viticoltori

Euro 50

comprensivo di trasporto per/da Isola Pescatori

Produttori - Pesce: Lavarello per l'antipasto, gardon per ripieno dei ravioli, lucioperca per secondo, Cooperativa dei pescatori professionisti del Lago Maggiore, Isola dei Pescatori - Farina di mais: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza - Vini: Roero Arneis Cantina Marsaglia, Castellinaldo (CN), Nemesi, Anzivino Viticoltori Gattinara (VC)

Circolo Cooperativo

Via Maggiore 24 - Frazione Ramello di Cambiasca
Tel. 0323 559123 fugulin@punto-energia.com
http://www.parks.it/ris/circolo.ramello/

15 OTTOBRE a CENA

Menu

Aperitivo della casa
Assortimento di salumi in agrodolce
Crostone con lardo e melanzane
Frittatina sfiziosa

Sformatino di farina di mais filante (Piatto del Parco)
Pennette di mais al prosciutto e piselli
Zuppa dei monti

Stracotto al Nebbiolo con polenta rustica
Bocconcini di pollo e contorno di stagione

Misto di formaggi con miele e marmellata

Macedonia di frutta
Torta di pane

Caffè

Acqua del Sindaco
Barbera Cantine Garrone
Moscato Cantine Garrone

Euro 32

Produttori - Carni e salumi: Macelleria Bighiani, Ornavasso
Farina di mais: Mäalo della Colonia Walser di Ornavasso
prodotta da Lavarini Flavio, Ornavasso - Pane: Panificio di Antonini,
Ramello di Cambiasca - Miele: Apicoltura Bozzi Gabriella, Ramello di
Cambiasca - Vini: Cantine Garrone, Domodossola

Trattoria La Motta

Piazza Fontana 16 - Domodossola
Tel. 0324 481041 corrado.olmi@alice.it
www.trattorialamotta.it

21 OTTOBRE a CENA

Menu

Pannocchietta al burro fuso speziato con timo e santoreggia
Polpetta di polenta su passata di capriolo
Galette di mais alla crema d'Alpeggio

Pasta gialla, zucca, pancetta
Cuscous condito alle noci e uvetta ubriaca

Trota impanata con farina di Beura
(Piatto del Parco)

Sbrodolona ossolana

Acqua minerale
3 calici di vino introdotti da enologo :
Erbavoglio o Erbaluce (antipasti)
Vespolina (primi)
Rosato di Nebbiolo (secondo)

Euro 40

Produttori - Farina di mais: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza
Pesce: Allevamento di trote Mittag, Domodossola
Vini: Azienda Vinicola Torracchia del Piantavigna, Ghemme (NO)

Ristorante Isolino

Piazza San Vittore 3 - Verbania Intra
Tel. 0323 53897 ristoranteisolino@libero.it
www.ristoranteisolino.it

28 OTTOBRE a CENA

Menu

Sformato di toma ossolana e pere, coulis al mirtillo
Focaccia di farina di mais con lardo venato vigezzino

Gnocchetti caserecci di patate, farina di mais,
salsa al gorgonzola (Piatto del Parco)

Filetto di maialino ai funghi porcini con medaglione di patata

Crostata con farina di mais e marmellata casereccia di mirtilli

Caffè

Acqua microfiltrata naturale e gasata
Grignolino DOC Monferrato Casalese
Barbera d'Asti sup. Campasso
Moscato d'Asti Calicantus
Azienda Agricola Tenuta Castello di Razzano

Euro 35

Produttori - Patate e farina di mais: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza - Carne: Macelleria Crosetti, Crodo - Formaggi: Latteria Antigioriana, Crodo - Vini: Azienda Agricola Tenuta Castello di Razzano, Alfiano Natta (AT)

Ristorante Toscano da Dino

Via Cominazzini 20 - Frazione Candoglia di Mergozzo
Tel. 0323 880110 giuseppina.difino@gmail.com
www.parks.it/ris/toscano.da.dino

30 OTTOBRE a PRANZO

Menu

Salumi di capra e carne salata accompagnati
da giardiniera in agrodolce
Salvia dorata e crespelline alla borragine
Fagioli con nervetti e cipolla

Gnocchi ossolani di castagne e patate
con fonduta di formaggio d'Alpeggio

Lumache in umido con polenta rustica (Piatto del Parco)
Polenta grigliata con funghi porcini

Brusarò

Torta pane e latte di Colloro d' la Sandra Girard

Caffè

Nocino

Acqua minerale Fonte Lisiel Crodo
Cortese Azienda Vinicola Nebiolo
Bacan Azienda Vinicola Nebiolo

Euro 35

Produttori - Carni e salumi : Macelleria Simonetta, Beura Cardezza
Formaggi: Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovena
Pane: Panificio Conti, Coimo di Druogno, Panificio Barone e Jordan,
Mergozzo - Farina di mais: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza
Lumache: Elicicoltura ossolana La Lumaga, Crevoladossola
Vini: Associazione Produttori Agricoli Ossolani, Azienda Vinicola
Nebiolo, Piedimulera

Ristorante La Tavernetta

Via S. Vittore 22 - Verbania Intra
Tel. 0323 402635 latavernettavb@tiscali.it
www.parks.it/ris/la.tavernetta

6 NOVEMBRE a CENA

Menu

Crostino di polenta caldo con salsicetta
in umido di cipolle e pomodoro
Flan di Bettelmatt, salsine di pere senapate,
composta di mirtilli della casa e terra di pane nero

Tagliatelle fresche alla farina di castagne e polenta
con ragù di cinghiale al Nebbiolo (Piatto del Parco)

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, salsa di pomodoro,
polenta fumante e scaglie di mascarpa

Crostata di pere calda, salsa alla vaniglia
e gelato gorgonzola dolce e miele

Acqua microfiltrata
Spumante metodo Classico (antipasti e primi)
Dolcetto d'Alba (secondo)
Moscato d'Asti (dolce)
Azienda Agricola Roberto Garbarino

Euro 35

Produttori - Formaggi: Famiglia Olzeri, Baceno,
Gorgonzola Caseificio Oioli, Cavaglietto (NO) - Farina di mais: Mäalo
della Colonia Walser di Ornavasso prodotta da Lavarini Flavio, Ornavasso
Vini: Azienda Agricola Roberto Garbarino, Neviglie (CN)

Antica Osteria Il Monterosso

Via Troubetzkoy 128 - Verbania Suna
Tel. 0323 506056 estremaduracafe@alice.it
www.parks.it/ris/il.monte.rosso

10 NOVEMBRE a CENA

Menu

Antipasto del lago alla Monte Rosso

Ravioli di lucioperca al burro d'Alpeggio
Risottino delle Alpi

Guancia di Vitello a lunga cottura con polenta di Beura
e porcini nostrani (Piatto del Parco)

Figascina di Suna con mousse alle Castagne

Caffè

Acqua minerale Sparea Val Pellice (TO)
Erbaluce Bianca di Nervi
Pramartel Odilio Antoniotti
Bramaterra Colombera e Garella
Moscato Gatti Piero

Euro 40

Produttori - Pesce: Zonca, Verbania - Farina di mais: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza - Carni: Macelleria Simonetta, Beura Cardezza
Riso: Azienda Agricola Riserva San Massimo, Gropello Cairoli (PV)
Burro: Azienda Agricola AZ., Montecrestese - Vini: Cantine Nervi, Gattinara (VC), Azienda agricola Odilio Antoniotti, Sostegno (BI), Azienda Agricola Colombera & Garella, Masserano (BI), Azienda Agricola Gatti Piero, Santo Stefano Belbo (CN)

Locanda Pizzeria Marconi

Via dell'Unione 45 - Frazione Vocogno di Craveggia
Tel. 0324 98007 locandamarconi@gmail.com
www.parks.it/ris/marconi

12 NOVEMBRE a CENA

Menu

Aperitivo del Ponte

Tavolozza di salumi nostrani del Pancio
Carpaccio di bresaola ossolana in marinata
con pannocchiette all'agro

Quenelles di polenta ripiene al Bettelmatt in salsa crema di cipolle
e pasei dai villett con burro cacao

Baccalà con crema di latte e pasticcio di mais in vetro

Mille foglie di crespelle fioretto aromi di bosco e della terra
con castagne da tzen su crema di zucca e amaretti

Perline del Novarese con porri canellini e grasso dell'Alpe Regina

Fricassea di faraona su giaciglio di polenta beurese con
mascarpone e salsa porcini del Tiedo (Piatto del Parco)

Bocconcini di formaggio vigezzino

Torta di pane e latte della marmotta con salsa
ai frutti di bosco di Calanchella

Caffè "dal pariulin" alla Marconi
Amaro dello Spazzacamino e Grappa al Mirtillo

Acqua minerale Vigezzo fonte Alpia
Bianco Cortese del Piemonte DOC 2015 Cantine Garrone
Rosso Munaloss 2014 Cantine Garrone
Spumante Moscato d'Asti Cantine Cantero

Euro 35

Produttori - Carne: Macelleria Berini, Beura - Formaggi: Azienda Agricola Gubetta Roberto Druogno, Prelli Adolfo Buttogno Santa Maria Maggiore, Latteria Vigezzina Santa Maria Maggiore - Farina di mais: Il Mulino San Giorgio, Beura - Pane: Panificio Flli Ielmoli, Toceno
Liquori/Amari: Distilleria Monterosa, Piedimulera - Vini: Cantine Garrone Domodossola, Cantine Cantero, Santo Stefano Belbo (AT)

Ristorante Taverna del Mago

Viale G. Azari 94 - Verbania
Tel. 0323 505444 maurizio.merlo6@virgilio.it
www.latavernadelmago.it

18 NOVEMBRE a CENA

Menu

Soufflé di funghi al cuore di Toma del Mottarone
Coregone a Beccafico in cialda
"Tonno di Coniglio" e crudité di verdure

Maltagliati di farina di mais Bettelmat e
pancetta Ossolana croccante (Piatto del Parco)

Stracotto al Gattinara con tortino di polenta

Il dolce del Mago "Un po' Pastiera un po' Cheesecake"
(libera interpretazione con farina di mais e prodotti locali)

Acqua minerale Lurisia

Vini selezionati dalle Aziende Vinicole Cantina Delsignore e Vada:

Metodo classico Rosè Extra Brut 2014

Nebbiolo "Du Fradei" 2014

Gattinara Docg "il Putto" 2012

Moscato Docg Vada

Caffè

Euro 35

Produttori - Salumi: FG di Ferraris Giovanni, Magognino Stresa
Farina di mais: Mäalo della Colonia Walser di Ornavasso prodotta da
Lavarini Flavio, Ornavasso - Pesce: Cooperativa La Riva, Verbania
Vini: Cantina del Signore, Gattinara (NO), Azienda Agricola Vada,
Coazzolo d'Alba (AT)

Ristorante La Batùa

Alpe Sagletta - Via Giulio Pastore - Aurano
Tel. 338 2832220 rivasco.74@gmail.com
http://www.parks.it/ris/la.batua/

26 NOVEMBRE a CENA

Menu

Aperitivo di benvenuto

Tagliere rustico di salumi e formaggi nostrani
Crostini di pane nero con lardo miele e noci
Tartare di manzo
Sottaceti e verdure in agrodolce

Risotto con funghi della Valle Intrasca
Delizie alpine ripiene di polenta di Beura
e Bettelmatt al burro e salvia

Bocconcini di cinghiale con polenta di Beura cotta su fuoco a legna
(Piatto del Parco)

Coscia di agnello nostrano arrosto con patate al forno

"La fiocca"

Caffè

Acqua minerale fonte Lisiel Crodo
Rosso e Bianco Azienda Agricola Teo Costa

Euro 38

Produttori - Salumi e formaggi: Azienda Agricola Minoletti Renzo
Cannobio, Latteria Antigioriana, Crodo - Pasta fresca: Il Nuovo Pastificio
Ossolano, Malesco - Carne: Azienda Agricola Morandi Ernestino,
Verbania Possaccio - Farina di mais: Mulino San Giorgio, Beura
Cardezza - Vini: Azienda Agricola Teo Costa, Castellinaldo d'Alba (CN)



Le Donne del Parco

Il gruppo culturale "Le Donne del Parco", formato da oltre 100 donne provenienti dai Comuni del Parco, si è costituito il 4 ottobre 1998, in occasione della dedizione del Parco alla Madonna miracolosa venerata nel Santuario di Re, in Valle Vigezzo. Con "Le Donne del Parco"

LE DONNE DEL PARCO

l'Ente Parco intende valorizzare alcuni aspetti più significativi della civiltà alpina come i vecchi mestieri (es. la lavorazione della lana) e riproporre i piatti semplici, ma gustosi, della mensa degli alpigiani. Sono splendide protagoniste della tradizione e del passato della Valle. Le loro mamme, che hanno affrontato con coraggio e determinazione la vita in montagna, sono state le imprenditrici coraggiose di quell'epoca.



A loro era affidata la Valle quando, all'apparire della primavera, percorrendo i sentieri impervi ed assolati, conducevano le greggi al pascolo, superando le difficoltà quotidiane con notevole forza d'animo e affidandosi alla fede. "Le Donne del Parco" possiedono una notevole carica umana e grande capacità di comunicare. Sia che presentino l'antico mestiere della filatura e della torcitura della lana usando i vecchi attrezzi, sia che espongano i loro preziosi ricami, sia che offrano i prodotti e i piatti tipici locali, sia che, al suono della fisarmonica, cantino canzoni popolari o improvvisino danze, la loro spontaneità è tale da creare un ambiente familiare caldo e accogliente.

Ad esse l'Ente Parco ha affidato il compito di far conoscere le bellezze della Valle, l'animo fiero della sua gente, i valori della cultura alpina e della tradizione.

"Le Donne del Parco" partecipano agli appuntamenti della rassegna "I Sentieri del Gusto" fin dalla prima edizione.





Polenta di Beura

farina gialla di granoturco coltivata in Ossola
e macinata a pietra



Oltre alla farina di mais a partire dal 2016 è stata affiancata una **coltivazione di patate** su una superficie di 13.000 mq.

La particolarità di questo prodotto è quella di aver **adottato il regime biologico che porterà ad ottenere il marchio di certificazione BIO.**



CRA
CONSIGLIO PER LA RICERCA
E LA SPERIMENTAZIONE
IN AGRICOLTURA

MULINO SAN GIORGIO S.S.A.

Via Al Toce, 17 - 28851 Beura Cardezza (VB) - Italy
Cell. +39 334 1417916 - mulinosangiorgio@gmail.com

CERAMICA KAMARES

Via Garibaldi 43 Crevoladossola
Tel. 0324.243901
www.kamares.it
e-mail: kamares@alice.it



LE CERAMICHE
DELLA VALLE
DELL'OSSOLA



i Sentieri del gusto

**Vi aspettiamo alla
prossima edizione!!**

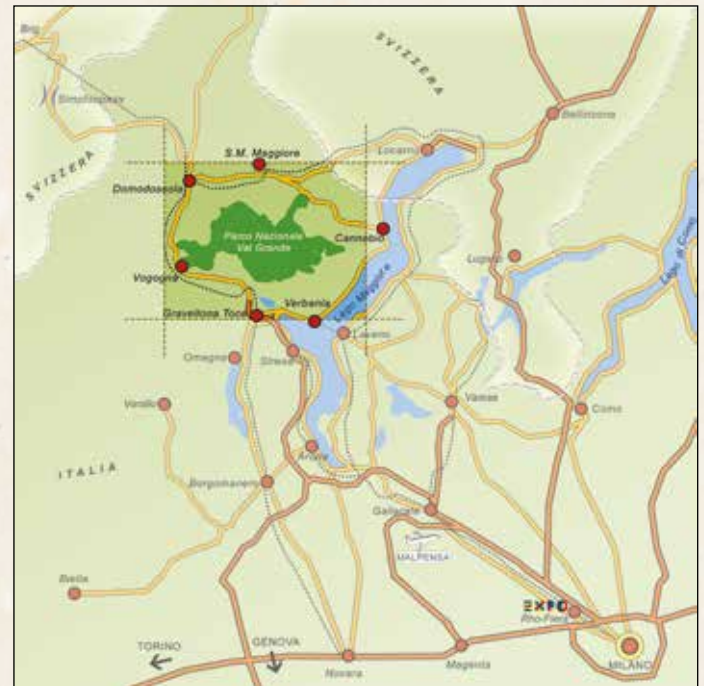
Come raggiungere il Parco

In auto:

- fino a Gravelona Toce utilizzando le autostrade A8 (da Milano) e A 26 (da Torino o Genova). Da qui SS 33 del Sempione per Domodossola.
- SS 34 del Lago Maggiore per Verbania e Locarno (CH)
Strada per Cicogna: carrozzabile ma particolarmente stretta.

In treno:

- Ferrovie dello Stato da Milano, Torino, Novara o Briga (CH) fino alle stazioni di Verbania o Domodossola.
- Ferrovia Vigezzina delle Centovalli da Domodossola a Locarno (CH) attraverso la Val Vigezzo.



Con il contributo del



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Con la collaborazione di



Con il patrocinio di



Lago Maggiore
Lago d'Orta
Lago di Mergozzo
Monti e Valli d'Ossola



Per informazioni: Ente Parco Nazionale Val Grande
Piazza Pretorio, 6 Vogogna VB
Tel. 0324 87540 Fax 0324 878573
www.parcovalgrande.it info@parcovalgrande.it

